Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню»

Чикен Макнаггетс

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для Чикен Макнаггетс:**

- Золотисто-коричневые
- Свежие и горячие
- Сочные, с хрустящей корочкой

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфицированным полотенцем
- Удаляет частицы пищи из фритюра
- Всегда использует чистые лотки для UHC

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с таблицей уровней
- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Готовит куриные полуфабрикаты только в ванночке, отведённой для их приготовления
- Соблюдает принцип ротации («Первым пришёл – Первым ушёл»)
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Моет руки
- Знает действующие правила использования перчаток

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда
- Во избежание ожогов не допускает попадание воды во фритюр
- Носит обувь на нескользкой подошве
- Немедленно вытирает с пола пролитый фритюр

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

- ☐ **Безопасность** Вымойте руки.
- ☐ **Безопасность** Используйте перчатки в соответствии с действующими правилами.
- ☐ Проверьте наличие запаса продуктов.

ДОСТАНЬТЕ, ЗАГРУЗИТЕ

- ☐ Используйте только полностью замороженные полуфабрикаты.
- ☐ Узнайте из таблицы уровней UHC: какое количество полуфабрикатов вам нужно приготовить.
- ☐ Загрузите в корзинку нужное количество Чикен Макнаггетс.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

- ☐ Аккуратно опустите корзинку в ванночку, чтобы не было брызг.
- ☐ Убедитесь, что все кусочки Чикен Макнаггетс полностью погружены во фритюр. Если это не так — аккуратно встряхните корзинку.
- ☐ Включите таймер.

ПОДГОТОВЬТЕ

- ☐ Подготовьте лоток UHC янтарного цвета.

ДОСТАНЬТЕ КОРЗИНКУ И СЛЕЙТЕ ФРИТЮР

- ☐ По сигналу фритюрницы выключите таймер.
- ☐ Двумя руками поднимите корзинку над ванночкой и сливайте с неё фритюр в течение 5–10 секунд

  Качество Сливая излишки фритюра, вы обеспечиваете соответствие продукции Золотым Стандартам Качества.

ВЫСЫПЬТЕ ПОРЦИИ В ЛОТОК

- ☐ Переверните корзинку на бок, чтобы порции могли выпасть в лоток.

ПОМЕСТИТЕ В UHC-КАБИНЕТ

- ☐ Поместите лоток в UHC и включите таймер.
- ☐ Соблюдайте срок хранения - 20 минут.

УБОРКА

- ☐ Протирайте станцию чистым продезинфицированным полотенцем. Сразу вытирайте с пола весь пролитый фритюр.
- ☐ Закрывайте ванночки крышками, когда вы их не используете.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 22 x 100% =** _____

(1 пункт = 4,55 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.